Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe L

2024/1966

17.7.2024

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2024/1966 DER KOMMISSION

vom 16. Juli 2024

zur Eintragung eines Namens in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten („Sardeluță marinată“ (g. t. S.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 90 Absätze 5 und 6 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([2]), mit der die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 aufgehoben wurde, gilt die genannte Verordnung weiterhin für Anträge auf Eintragung garantiert traditioneller Spezialitäten, die vor dem 13. Mai 2024 bei der Kommission eingegangen und im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht worden sind.

(2) Der Antrag Rumäniens auf Eintragung des Namens „Sardeluță marinată“ als garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.) wurde gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im *Amtsblatt der Europäischen Union* ([3]) veröffentlicht.

(3) Am 24. November 2023 ging bei der Kommission ein mit Gründen versehener Einspruch Bulgariens ein. Der Einspruchsführer argumentierte, dass der für die Eintragung vorgeschlagene Name für ähnliche Agrarerzeugnisse oder Lebensmittel rechtmäßig, anerkannt und wirtschaftlich von Bedeutung sei (Artikel 21 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012). Bulgarien macht insbesondere geltend, dass es eine lange Tradition des Marinierens von Sprotten in Bulgarien gebe. Auf dem bulgarischen Markt wird ein Erzeugnis unter dem Namen „яаринована яаяа“ angeboten, der übersetzt dem Namen „Sardeluță marinată“ entspricht. Bulgarien erklärte, dass marinierte Sprotten seit Jahrzehnten bekannt und ein Erzeugnis von wirtschaftlicher Bedeutung seien, das von den bulgarischen Verbrauchern nachgefragt würde. Daher hat Bulgarien gemäß Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 beantragt, dass der rumänische Name „Sardeluță marinată“ bei der Eintragung als g. t. S. die Angabe „hergestellt nach der Tradition von Rumänien“ beigefügt wird. Dies würde den Schutz der Interessen der bulgarischen Hersteller marinierter Sprotten gewährleisten.

(4) Die Kommission befand den Einspruch im Sinne von Artikel 21 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 für zulässig und forderte die betroffenen Parteien mit Schreiben vom 18. Dezember 2023 auf, geeignete Konsultationen durchzuführen, um im Einklang mit ihren internen Verfahren eine Einigung zu erzielen.

(5) Rumänien und Bulgarien erzielten innerhalb der vorgeschriebenen Frist eine Einigung, die der Kommission am 5. Februar 2024 mitgeteilt wurde.

(6) Gemäß Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 kamen Rumänien und Bulgarien überein, dass der Name der garantiert traditionellen Spezialität „Sardeluță marinată“, sobald er als g. t. S. eingetragen ist, stets die Angabe „hergestellt nach der Tradition von Rumänien“ beigefügt wird, um vergleichbare Erzeugnisse mit identischem oder ähnlichem Namen zu unterscheiden.

(7) Daher sollte dieser Name nicht als solcher geschützt werden, sondern nur in Verbindung mit der Angabe „hergestellt nach der Tradition von Rumänien“.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

([2]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) ABl. C 303 vom 28.8.2023, S. 5.

(8) Infolgedessen soll der Name „маринована цаца“ im Gebiet der Union weiterhin für Erzeugnisse verwendet werden dürfen, die nicht der Produktspezifikation von „Sardeluță marinată“ „hergestellt nach der Tradition von Rumänien“ entsprechen, sofern die Grundsätze und Vorschriften der Rechtsordnung der Union eingehalten werden.

(9) Die konsolidierte Produktspezifikation einschließlich des Verweises auf den Antrag sollte nur informationshalber veröffentlicht werden.

(10) Aus den genannten Gründen sollte der Name „Sardeluță marinată“ in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten (g. t. S.) eingetragen werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Name „Sardeluță marinată“ (g. t. S.) wird eingetragen.

Mit dem Namen in Absatz 1 wird ein Erzeugnis der Klasse 1.7. „Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus“ gemäß Anhang XI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission ([4]) ausgewiesen.

Artikel 2

Dem Namen „Sardeluță marinată“ (g. t. S.) wird die Angabe „hergestellt nach der Tradition von Rumänien“ beigefügt.

Artikel 3

Der Name „маринована цаца“ darf im Gebiet der Union weiterhin für Erzeugnisse verwendet werden, die nicht der Produktspezifikation von „Sardeluță marinată“ „hergestellt nach der Tradition von Rumänien“ entsprechen, sofern die Grundsätze und Vorschriften der Rechtsordnung der Union eingehalten werden.

Artikel 4

Die konsolidierte Produktspezifikation ist dieser Verordnung als Anhang beigefügt.

Artikel 5

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 16. Juli 2024

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

([4]) Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

ANHANG

PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„Sardeluță marinată“

EU-Nr.: TSG-RO-02882-21.12.2022

Mitgliedstaat: Rumänien

1. **Einzutragender Name**

„Sardeluță marinată“

Je nach Art der Herstellung des Erzeugnisses wird auf dem Etikett neben dem Namen des Erzeugnisses auch die Art des Aufgusses angegeben: „Sardeluță marinată“ g. t. S. (in Wein), „Sardeluță marinată“ g. t. S. (in Sonnenblumenöl), „Sardeluță marinată“ g. t. S. (in pikantem Sonnenblumenöl). Dem Namen „Sardeluță marinată“ wird die Angabe „hergestellt nach der Tradition von Rumänien“ beigefügt.

2. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3. **Gründe für die Eintragung**

3.1. *Es handelt sich um ein Erzeugnis, das* (Zutreffendes ankreuzen ☒, □)

□ eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.

☒ aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Rohstoff ist die Sprotte der Art Sprattus *sprattus Phalericus* bzw. *Sprattus sprattus*. Die Sprotte ist ein kleiner, saftiger pelagischer Fisch von zarter Konsistenz. In der Regel ist er 65 bis 90 mm groß. Der Körper ist lang gestreckt, die seitliche Körperpartie in der Mitte kompakt. Flanken und Bauchseite schimmern silbrig, die Rückenpartie dunkelblau bis grün.

Die Sprotte ist ein kleiner Seefisch, der seit Jahrzehnten für haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte marinierte Zubereitungen verwendet wird. Sie wird als Rohstoff für das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ eingesetzt. Verarbeiteter und marinierter Fisch wird je nachdem, um welche der drei sich in geschmacklicher und organoleptischer Hinsicht unterscheidenden Zubereitungsvarianten es sich handelt, in einen anderen Aufguss eingelegt. Die Produktvarianten sind „Sardeluță marinată“ (in Wein), „Sardeluță marinată“ (in Sonnenblumenöl) und „Sardeluță marinată“ (in pikantem Sonnenblumenöl).

Für die Marinade und den Aufguss werden traditionell folgende Zutaten verwendet: nicht jodiertes Steinsalz, Weinessig, Weißwein, Zucker, Sonnenblumenöl, edelsüßes Paprikagewürz, scharfer, Chilipulver, schwarze Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Piment in Körnern und ganze Koriandersamen.

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der*

□ traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.

☒ die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Im Namen des Erzeugnisses wird auf den Charakter des Rohstoffs (geköpfte und ausgenommene Sprotte) und die entsprechende Zubereitungsweise (Marinieren) verwiesen. Außerdem werden die Erzeugnisse je nach dem Aufguss unterschieden, in den sie eingelegt werden. Mit diesen im Namen enthaltenen Informationen werden die Verbraucherinnen und Verbraucher auf die Unterschiede zwischen den verschiedenen Produktvarianten aufmerksam gemacht.

Die besonderen Merkmale dieses traditionellen Erzeugnisses wurden im Laufe der Zeit deutlicher zum Ausdruck gebracht, und zwar nicht nur mit Blick auf den verwendeten Rohstoff, sondern auch durch ihre Namen. 1974 wurde die „Sardeluță marinată“ einer Produktions- und Vermarktungsnorm des Ministeriums für Binnenhandel (Handelsforschungsinstitut, Dokumentarische Informationsstelle für den Binnenhandel) unterworfen: „Fachbereichsnorm N.I.D. 2190-74 über teilweise haltbar gemachten Seefisch in Weinaufguss, Öl und pikantem Aufguss“. Auf die besonderen Merkmale der Erzeugnisse wird auch in einer weiteren Referenz aus dem Jahr 1988 verwiesen, als die Lebensmittelindustrie die Erzeugnisse „Sprotten in pikantem Öl“, „Sprotten in Öl und Gemüse“ und „Sprotten in Tomaten-Zwiebel-Soße“ einführte, und zwar in den technischen Anweisungen für die Zubereitung von kleinem Seefisch (Zentrum für Fischerei und die Fischindustrie, 1988).

Die Verwendung der Bezeichnung „sardeluță“ und der Name der Fischart „Sprotte“ wurden im Laufe der Zeit in technischen Spezifikationen der Lebensmittelindustrie und im Kontext des Lebensmittelkonsums in Rumänien zu Synonymen. Die Synonymie von „șprot“ (Sprotte) und „sardeluță“ (Sardine) wird in wissenschaftlichen Wörterbüchern wie dem „Dicționarul de sinonime al limbii române“ (Synonymwörterbuch der rumänischen Sprache, Luiza und Mircea Seche, Editura Academiei RSR, Bukarest, 1982) und dem „Dicționarul de sinonime al limbii române“ (Synonymwörterbuch der rumänischen Sprache, Luiza Seche, Mircea Seche und Irina Preda, Editura Științifică și Enciclopedică, Bukarest, 1989) bestätigt.

In ähnlicher Weise wird auch in der von der Europäischen Umweltagentur (EUA) verwalteten Online-Datenbank EUNIS (Europäisches Naturinformationssystem) der Name „sardeluță“ für Rumänisch als Synonym für die Fischart Sprotte (Sprattus sprattus) angegeben.

Gemäß dem Erlass Nr. 32/2023 zur Genehmigung der in Rumänien zulässigen Handelsnamen von Fischarten und anderen aquatischen Arten des Ministeriums für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung wird für die Arten *Sprattus sprattus Phalericus* und *Sprattus sprattus* die Bezeichnung „Sprotte/sardeluță“ verwendet.

4. **Beschreibung**

4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Punkt 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)*

Das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ wird durch Marinieren des Rohstoffs, also der Sprotte, hergestellt, wobei je nach Marinade und verwendetem Aufguss eine von drei verschiedenen Produktvarianten erzeugt wird. Durch die Zugabe eines Weinaufgusses, von Sonnenblumenöl oder von pikantem Sonnenblumenöl zu den marinierten Sprotten und dank des charakteristischen Aromas, das die Erzeugnisse durch die Zutaten annehmen, erhalten diese ihren besonderen geschmacklichen Charakter und spezifische organoleptische Eigenschaften.

Je nach verwendetem Aufguss ist der Name des Erzeugnisses auf dem Etikett durch spezifische Informationen zu ergänzen, und zwar wie folgt: „Sardeluță marinată STG“ (în vin) [Sardinen in Weinmarinade], „Sardeluță marinată STG“ (în ulei de floarea-soarelui) [in Sonnenblumenöl] bzw. „Sardeluță marinată STG“ (în ulei de floarea-soarelui picant) [in pikantem Sonnenblumenöl].

Physikalisch-chemische Eigenschaften

1. Fischgehalt mindestens 65 %
2. Salzgehalt (Natriumchlorid) höchstens 7 %
3. Säure Essigsäure (mindestens 0,5 %)

Organoleptische Eigenschaften

Zu den wesentlichen Eigenschaften der Erzeugnisse zählen Aussehen, Konsistenz, Farbe, Aroma und Geschmack sowie Geruch. Die Erzeugnisse werden als geköpfte, ausgenommene Fische mit festem Fleisch, ohne Risse an der Bauchseite oder beschädigter Haut angeboten. Die Fische sind zart, saftig und in einem je nach Art des Erzeugnisses eigenen Aufguss eingelegt. „Sardeluța marinată“ weist dieselben Farben auf wie der frische Fisch: Die Färbung der Oberseite des Körpers ist grünlich-grau, während Flanken und die Bauchseite silbrig schimmern. Bei den Erzeugnissen „Sardeluță marinată“ in Wein und „Sardeluță marinată“ in Sonnenblumenöl ist der Aufguss durchsichtig und schimmert silbrig. Bei dem Erzeugnis „Sardeluță marinată“ in pikantem Öl ist der Aufguss durchsichtig und schimmert silbrig mit rötlichen Schattierungen. Das Aroma der Erzeugnisse hängt von den verwendeten Zutaten ab: Piment, Koriander, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblätter. Bei „Sardeluță marinată“ in pikantem Öl geben Chiligewürz und edelsüßes Paprikagewürz dem Erzeugnis sein Aroma.

„Sardeluță marinată“ in Wein schmeckt nach Seefisch und weist ein leicht säuerliches Aroma sowie Aromen von Weißwein und Weinessig auf. Für das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ in Sonnenblumenöl ist der Geschmack nach Seefisch kennzeichnend, verbunden mit dem neutralen Aroma des Sonnenblumenöls. Charakteristisch für „Sardeluță marinată“ in pikantem Öl ist schließlich der Geschmack nach Seefisch, ergänzt durch die Schärfe der Chili.

4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)*

Bei dem für die marinierten Erzeugnisse verwendeten Rohstoff handelt es sich um Sprotten (*Sprattus sprattus Phalericus, Sprattus sprattus*) in gekühltem oder gefrorenem Zustand. Charakteristisch für die Sprotte ist ihr zartes, saftiges Fleisch und ihr Geschmack nach Seefisch.

Die Zutaten, die im Herstellungsverfahren zum Einsatz kommen, sind Sonnenblumenöl, Weinessig, nicht jodiertes Steinsalz für die Lebensmittelindustrie, Zucker, Weißwein und unverarbeitete Gewürze (Piment, Koriander, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblätter). Bei der Herstellung des Erzeugnisses „Sardeluță marinată“ in pikantem Öl werden zusätzlich Chili und edelsüßes Paprikagewürz verwendet.

Das Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses umfasst folgende Schritte: Lieferung des gefrorenen Fischs, Lagerung, Auftauen, Erstverarbeitung und Konservierung durch Kühlen, Zubereitung der Würzbrühe, Zubereitung der Marinade, Zubereitung der Aufgüsse, Marinieren, Befüllen der Einzelverpackungen und Hinzufügen des Aufgusses.

a) Lieferung des Fischs

Lieferung und Mengenprüfung, Lagerung und gegebenenfalls Entfernung der Verpackung, Auftauen des Rohstoffs in geeigneten Räumlichkeiten, gefolgt von einer Qualitätskontrolle.

b) Erstverarbeitung des Fischs

Nach dem Köpfen und Ausnehmen werden die Sprotten gewaschen; von diesem Zeitpunkt an werden sie „sardeluță“ genannt. Sie werden durch Kühlen mit Flockeneis konserviert.

c) Zubereitung der Würzbrühe

Wasser und Zutaten (schwarzer Pfeffer, Piment, Koriander, Lorbeerblätter) werden entsprechend der Rezeptur dosiert. Das Wasser wird in Tanks zum Sieden gebracht und in einem Mischbehälter über die Gewürzmischung gegeben. Nach dem Sieden muss die Brühe abkühlen, bevor sie in Behälter eingefüllt wird. Der Aufguss muss sodann 48 Stunden lang bei einer Höchsttemperatur von 25 °C ruhen.

Für 20 l Würzbrühe gilt folgende Rezeptur:

Nr.	Zutaten	Einheit	Menge
1.	Wasser	l	20
2.	ganze Pfefferkörner	kg	0,2
3.	Piment in Körnern	kg	0,1
4.	Koriandersamen	kg	0,1
5.	Lorbeerblätter	kg	0,1

d) Zubereitung der Marinade

Die Marinade H-1:1 für geköpfte und ausgenommene Sprotten enthält Wasser, Weinessig, nicht jodiertes Steinsalz, eine spezielle Würzbrühe, Weißwein und Zucker. Die angegebenen Zutatenmengen ergeben 100 l Marinade.

Für die Marinade gilt folgende Rezeptur:

Nr.	Zutaten	Einheit	Menge
1.	Wasser	l	41
2.	Weinessig (9)	l	25
3.	Nicht jodiertes Steinsalz	kg	12
4.	Würzbrühe	l	10
5.	Weißwein	l	8
6.	Zucker	kg	4

e) Zubereitung der Aufgüsse

Die einzelnen Aufgüsse sind eigens für die jeweilige Variante des Erzeugnisses bestimmt.

Für das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ in Wein enthält der Aufguss Folgendes:

Nr.	Zutaten	Einheit	Menge
1.	Wasser	l	54
2.	Weinessig (9)	l	20,5
3.	Würzbrühe	l	10
4.	Weißwein	l	8
5.	Zucker	kg	4
6.	Nicht jodiertes Steinsalz	kg	3,5

Für das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ in Sonnenblumenöl wird Sonnenblumenöl als Aufguss verwendet.

Beim Erzeugnis „Sardeluță marinată“ in pikantem Sonnenblumenöl wird der Aufguss hergestellt, indem Chilipulver und edelsüßes Paprikagewürz in Sonnenblumenöl zum Sieden gebracht werden. Das Erhitzen bis zum Siedepunkt dauert etwa 60 Minuten. Dann nimmt das Öl die rötliche Farbe der Gewürze an. Anschließend wird der Aufguss auf Umgebungstemperatur abgekühlt. Nach dem Abkühlen wird der Aufguss gefiltert. Er ist dann klar mit leichten Rückständen des roten Paprikapulvers und weist den typischen Geschmack nach Chili auf, ohne dabei bitter oder ranzig zu sein, und mit einem angenehm aromatischen Duft nach Paprika. Der Aufguss muss sodann 48 Stunden lang bei einer Höchsttemperatur von 25 °C ruhen.

Für das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ in pikantem Sonnenblumenöl gilt folgende Dosierung für 10 l Aufguss:

Nr.	Zutaten	Einheit	Menge
1.	Sonnenblumenöl	l	10
2.	edelsüßes Paprikagewürz	kg	0,1
3.	Chili, gemahlen	kg	0,1

f) Marinade

Die geköpften und ausgenommenen Sprotten werden gewogen und in einer 24%igen Salzwasserlösung gewaschen. Sie werden aus der Salzwasserlösung entnommen und in die Marinade eingelegt. Das Marinieren dauert mindestens 16 Stunden oder so lange, bis der erforderliche pH-Wert von 4,9 erreicht ist. Sobald die Sprotten mariniert sind, werden sie aus dem Marinadebad entnommen, abgetropft und dann verpackt. Die Aufgüsse werden im Voraus zubereitet, sodass sie zum Zeitpunkt der Verpackung bereits abgekühlt sind.

g) Zubereitung des Erzeugnisses

Die in der Produktspezifikation aufgeführten Erzeugnisse ergeben sich nach dem Einfüllen in Einzelverpackungen und dem Hinzufügen des Aufgusses. Das Verhältnis von Rohstoff, d. h. Sprotten, zu Aufguss hängt von der Art der Verpackung ab, muss jedoch mindestens 65 % betragen.

Das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ in Wein wird als marinierte Sprotte in Einzelverpackungen angeboten, der ein spezieller Aufguss (und zwar ein Weinaufguss) beigegeben wird. Letzterer darf höchstens 35 % des Gesamterzeugnisses ausmachen. Je nach Fassungsvermögen der Verpackung werden 2 bis 10 g Sonnenblumenöl sowie Koriander (zwei oder drei Samen mit einem Gesamtgewicht von höchstens 4 g) hinzugefügt.

Das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ in Sonnenblumenöl wird als marinierte Sprotte in Einzelverpackungen angeboten, der ein spezieller Aufguss (Sonnenblumenöl) beigegeben wird. Letzterer darf höchstens 35 % des Gesamterzeugnisses ausmachen. Je nach Fassungsvermögen der Verpackung werden Lorbeer (mindestens ein Blatt, höchstens 1 g) und schwarzer Pfeffer (zwei oder drei ganze Körner, höchstens 4 g) hinzugefügt.

Das Erzeugnis „Sardeluță marinată“ in pikantem Sonnenblumenöl wird als marinierte Sprotte in Einzelverpackungen angeboten, der ein spezieller Aufguss (pikantes Sonnenblumenöl) beigegeben wird. Letzterer darf höchstens 35 % des Gesamterzeugnisses ausmachen. Je nach Fassungsvermögen der Verpackung wird roter Pfeffer (zwei oder drei ganze Körner, höchstens 4 g) hinzugefügt.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen — Zusammensetzung, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis entspricht, oder dem Umstand, dass es aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)*

Wie der Veröffentlichung „Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui“ (Leitfaden für die fischverarbeitende Industrie, Editura Tehnică, Bukarest, Rumänien, 1953, S. 135) des Ministeriums für die Fleisch-, Fisch- und Milchindustrie zu entnehmen ist, wurde die „sardeluță“ im Jahr 1953 aus technischer Sicht als Rohstoff für haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte Erzeugnisse betrachtet. Darüber hinaus wird in dem Leitfaden darauf hingewiesen, dass als Rohstoff für teilweise haltbar gemachten Fisch in Pflanzenöl Sprotten verwendet werden.

Die Verwendung von „sardeluță“ als Rohstoff findet Erwähnung in einem Leitfaden aus dem Jahr 1957 mit dem Titel „Peștii și delfinii în alimentație și industrie“ (Fische und Delfine in Ernährung und Industrie), verfasst von Dr. V. Gheorghe (Ministerium für Konsumgüterindustrie, Generaldirektion für Fischereiindustrie und Fischereivorschriften, Bukarest, Rumänien, 1957). Der Autor Dr. V. Gheorghe erläutert: „[…] Die aus derselben Familie wie die berühmte (geringfügig kleinere) Ostsee-Sprotte stammende ‚sardeluță‘ würde sich für die Herstellung von haltbar gemachten Sprotten ‚in Öl‘ eignen […].“

Ohne Kopf und Innereien verarbeitete Sardinen, also mittelgroße Seefische, wurden 1960 in einem Kochrezept von Ecaterina Teișanu mit dem Titel „Sardinen in Öl“ verwendet (in „Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie“ [Fleisch- und Fischkonservierung für zu Hause], Editura Tehnică, Bukarest, 1960).

1988 hatte das Zentrum für Fischerei und Fischindustrie, das dem Ministerul Industriei Alimentare şi al Achiziționării Produselor Agricole (Ministerium für Lebensmittelindustrie und die Beschaffung landwirtschaftlicher Erzeugnisse, M.I.A.A.P.A.) untersteht, für Betriebe der Lebensmittelindustrie einen technischen Leitfaden für die Herstellung von kaltmarinierten Erzeugnissen aus Seefisch herausgegeben. Darin wurde auf die folgenden Arten als Rohstoff verwiesen: „[…] Tyulka-Sardine, Sardelle, Kaspi-Maifisch und ‚sardeluță‘ gemäß NTR 1484-83 ‚Gesalzener einheimischer Fisch‘ […]“.

Die für die Erzeugnisse verwendeten Zutaten entsprechen denen, die seit 1953 in den Produktionsnormen für die Lebensmittelindustrie festgelegt sind. So werden Lorbeerblätter, Pfeffer, edelsüßes Paprikagewürz, Chilipulver, Senfsamen, Koriander, Piment usw. in dem Leitfaden für die fischverarbeitende Industrie des Ministeriums für die Fleisch-, Fisch- und Milchindustrie genannt (Editura Tehnică, Bukarest, Rumänien, 1953, S. 93-49).

Was die Zutaten anbelangt, existiert als weitere Referenz die Fachbereichsnorm N.I.D. 2190-74 über teilweise haltbar gemachten Seefisch in Weinaufguss, Öl und pikantem Aufguss. Diese enthielt folgende Zutatenliste: „[…] Sonnenblumen-Speiseöl, Gärungsessig, Gewürze (Pfeffer, Lorbeer, Piment) […]“, und zwar laut Nationalem Normwerk und interner technischer Qualitätsnormen für Fisch und Fischereierzeugnisse des Ministeriums für Binnenhandel (Bukarest, Rumänien, 1975).

Im Übrigen gab das dem M.I.A.A.P.A. unterstehende Zentrum für Fischerei und Fischindustrie im Jahr 1988 einen technischen Leitfaden für die Herstellung des Erzeugnisses „Sprotten in Weinaufguss und Öl als Aperitif“ mit heraus. Als Rohstoff werden hier Sprotten verwendet und als weitere Zutaten „[…] Sonnenblumen-Speiseöl, Speiseessig mit einem Säuregehalt von 80 %, Weißwein von geeigneter Qualität und Gewürze (Pfeffer, Lorbeerblätter, Piment) […]“.